



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 070 393**

⑫ Número de solicitud: U 200930090

⑬ Int. Cl.:
B65D 5/00 (2006.01)

⑭

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑮ Fecha de presentación: **13.05.2009**

⑯ Solicitante/s: **MEDIO AMBIENTE PACK, S.A.**
Carretera de Simat, s/n
46800 Xàtiva, Valencia, ES

⑰ Fecha de publicación de la solicitud: **07.08.2009**

⑱ Inventor/es: **Peris Segrelles, Benjamín**

⑲ Agente: **Gimeno Morcillo, José Vicente**

⑳ Título: **Bandeja perfeccionada para productos alimenticios.**

ES 1 070 393 U

DESCRIPCIÓN

Bandeja perfeccionada para productos alimenticios.

La presente invención se refiere a una bandeja perfeccionada para productos alimenticios de aplicación general en la fabricación de bandejas y bases de cartón para la presentación y venta de productos alimenticios, que está capacitada para absorber el agua y el aceite que desprenden los alimentos, tales como las carnes o los fritos, evitando que los líquidos estén permanentemente en contacto con los alimentos dentro de la bandeja, lo que crea una presentación del alimento más higiénica y más atrayente visualmente para el usuario.

La bandeja perfeccionada para productos alimenticios, objeto de la invención, presenta la particularidad de conformar en el fondo de la bandeja de cartón unos resaltos ya sean tetones, nervios transversales y/o reticulares en forma de rejilla, o de cualquier otra configuración, que permiten el apoyo de los alimentos en un plano horizontal elevado sobre el fondo de la bandeja pero sin sobrepasar los bordes de la misma, de esta manera los alimentos no están en contacto permanente con los líquidos desprendidos y por tanto no se pueden pegar al fondo de la bandeja por efecto de la solidificación del aceite o del agua retenida en la misma.

Por otra parte para evitar que el agua y/o el aceite de los alimentos quede estancado en el fondo de la bandeja se han previsto en dicho fondo una serie de micro pasos de desagüe que canalizan los líquidos hasta las capas de papel internas del cuerpo de la bandeja donde quedan los líquidos embebidos en las capas superpuestas de papel que constituyen el cartón.

Para evitar que los líquidos absorbidos humedezcan la base de la bandeja de cartón se ha previsto que al menos la base incorpore una capa laminar protectora de las humedades que puede ser plástica o metalizada o de cualquier otro material no poroso.

En el estado actual de la técnica resulta conocido utilizar para la presentación y venta de productos alimenticios, bandejas de cartón constituido por varias capas superpuestas de papel prensado, cuyo fondo donde se depositan los alimentos suele estar recubierto por una lámina protectora plástica o metalizada o bien tratada para mejorar su resistencia a la humedad y a la grasa frente al agua y al aceite que pueden soltar o desprender por ejemplo, las carnes crudas y los productos alimenticios fritos y/o asados.

Este tipo de bandejas presentan el inconveniente que también actúan como receptáculo de los líquidos que desprenden los alimentos, quedando depositados en el fondo de la bandeja al no poder extraerse de la misma por lo que permanecen siempre en contacto con los productos hasta su compra y apertura de la bandeja por el usuario, con lo que se modifica el color de los alimentos por el ataque de los microorganismos presentes en los líquidos resultando poco higiénico y creando una mala presentación visual del producto.

Por otra parte existen otros inconvenientes motivados por el hecho de que los alimentos al pasar cierto tiempo en la exposición de venta suelen pegarse al fondo de la bandeja sobre todo los productos fritos y/o asados cuyo aceite frío suele solidificar alrededor del producto y favorecer su agarre al fondo de la bandeja con lo que se puede producir el troceado del alimento cuando se extrae de la misma y/o producir un efecto

visual que puede causar cierta repulsión o aversión.

La presente invención pretende paliar estos inconvenientes permitiendo que los líquidos contenidos en el fondo de la bandeja queden separados de los alimentos y puedan ser absorbidos por la bandeja sin crear humedades ni en el fondo ni en su base lo que provoca una mejor presentación del producto y una mejora en la higiene de conservación y transporte del producto desde el fabricante hasta el comercio distribuidor del producto.

Para tal efecto, la bandeja perfeccionada para productos alimenticios se caracteriza porque el fondo de la bandeja conforma una serie de resaltos a modo de tetones, nervios o similares que sobresalen verticalmente del fondo de la bandeja determinando el conjunto de cumbres o cúspides de los resaltos un plano horizontal de apoyo elevado de los alimentos sobre el fondo de la bandeja que queda por debajo de los bordes que contornean la bandeja.

Entre dichos resaltos quedan delimitadas zonas del fondo de la bandeja provistas de micro cortes, en forma de ranuras, orificios o pasos de desagüe del agua y/o aceites que desprenden los alimentos y que son absorbidos por las capas de papel internas de la bandeja que queda cubierta por su base por una lámina exterior no porosa para evitar humedades de los líquidos absorbidos.

Para mayor comprensión de lo hasta ahora expuesto, se acompaña a la presente memoria descriptiva un juego de dibujos en los que se muestra el objeto de la invención, sin que deba entenderse que la representación gráfica aludida constituya una limitación de las características peculiares de esta solicitud.

Figura 1ª: Representa una vista en perspectiva de una bandeja dotada en su fondo de una alineación de resaltos en forma de tetones cónicos cuya cúspides a la misma altura determinan un plano horizontal elevado del fondo, en donde se han previsto una serie de micro cortes.

Figura 2ª: Muestra un detalle de la vista en sección de la bandeja anterior donde los micro cortes quedan delimitados entre los resaltos para el paso de líquidos hacia las capas internas de la bandeja, quedando el plano de apoyo de los alimentos por debajo de los bordes de la bandeja.

Figura 3ª: Ilustra una vista en perspectiva de una bandeja cuyos resaltos son nervios transversales que sobresalen del fondo de la bandeja entre los cuales quedan delimitados los micro cortes.

Figura 4ª: Representa una vista en perspectiva de una bandeja cuyos resaltos presentan forma de nervios entrecruzados más altos que el fondo en cuyas zonas intermedias presentan los micro cortes.

A continuación se exponen y enumeran los distintos componentes que integran la caja perfeccionada para productos alimenticios, objeto de la invención.

Observando las figuras resulta fácilmente apreciable que la bandeja (1) está obtenida de forma convencional en cartón que es un material constituido por diversas capas de papel (2) superpuestas y cuya superficie vista es susceptible de quedar cubierta por una lámina protectora (3) que puede ser de papel plastificado o metalizado para evitar las humedades y/o las grasas en el interior de la bandeja.

La bandeja (1) conforma en su fondo (4) una serie de resaltos (5) que sobresalen verticalmente del fondo de la bandeja. Estos resaltos pueden presentar cualquier configuración como puede ser en forma de teto-

nes cilíndricos, esferoidales o cónicos (6), o bien en forma de nervios transversales (7) a tramos o completos y también como nervios entrecruzados (7') formando una rejilla o red, o la combinación de todos ellos, etc.

En cualquier caso los resaltos conformados deben tener aproximadamente la misma altura para que el conjunto de cumbres o cúspides (8) de los resaltos configuren un plano horizontal (9) de apoyo elevado de los alimentos (10) sobre el fondo de la bandeja. Dicho plano debe quedar conformado por debajo de los bordes (11) que contornean la bandeja.

La bandeja (1) también dispone en las zonas de fondo (4') delimitadas entre los resaltos (5) una serie de micro cortes (12) en forma de pequeñas ranuras, orificios o pasos para el desagüe de los líquidos acumulados en el fondo hacia las capas de papel internas (2) que constituyen el cartón de la bandeja.

La base externa de dicha bandeja queda cubierta

por una lámina no porosa (13) que puede ser de papel plastificado o metalizado o de cualquier otro material aislante a las humedades.

5 Todo ello está estructuralmente dispuesto para que el plano (9) de apoyo elevado de los alimentos sobre el fondo (4) de la bandeja permita que los líquidos como el agua y/o el aceite que desprenden la carne y los fritos se depositen en el fondo de dicha bandeja sin quedar en contacto permanente con los alimentos.

10 Igualmente la bandeja está estructuralmente capacitada para disipar los líquidos de los alimentos (10) que se depositan en su fondo y que realiza a través de los micro cortes (12) de desagüe por donde pasan los líquidos desde el fondo hasta las capas internas de papel (2) del cartón donde quedan absorbidos los líquidos sin posibilidad de humedecer la base de la bandeja (1) al quedar cubierta por una lámina no porosa (13), ya sea de papel plastificado o metalizado o con cualquier otro tratamiento antihumedad.

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Bandeja perfeccionada para productos alimenticios, del tipo que la bandeja (1) está obtenida en cartón constituido por diversas capas de papel (2) superpuestas y cuya superficie vista es susceptible de quedar cubierta por una lámina protectora (3) antihumedad o antigrasa, **caracterizada** porque el fondo (4) de la bandeja conforma una serie de resaltos (5) en forma de tetones (6), nervios (7) y (7') o similares que sobresalen verticalmente del fonda de la bandeja determinando el conjunto de cumbres o cúspides (8) de los resaltos un plano horizontal (9) de apoyo elevado

de los alimentos (10) sobre el fondo (4) de la bandeja y por debajo de los bordes (11) que contornean la bandeja.

2. Bandeja perfeccionada para productos alimenticios, según reivindicación primera, **caracterizada** porque entre los resaltos (5) quedan delimitadas zonas del fondo (4') de la bandeja provistas de micro cortes (12), en forma de ranuras, orificios o pasos de desagüe del agua y/o aceite que desprenden los alimentos (10) y que son absorbidos por las capas internas de papel (2) de la bandeja (1) que queda cubierta por su base externa por una lámina no porosa (13).

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

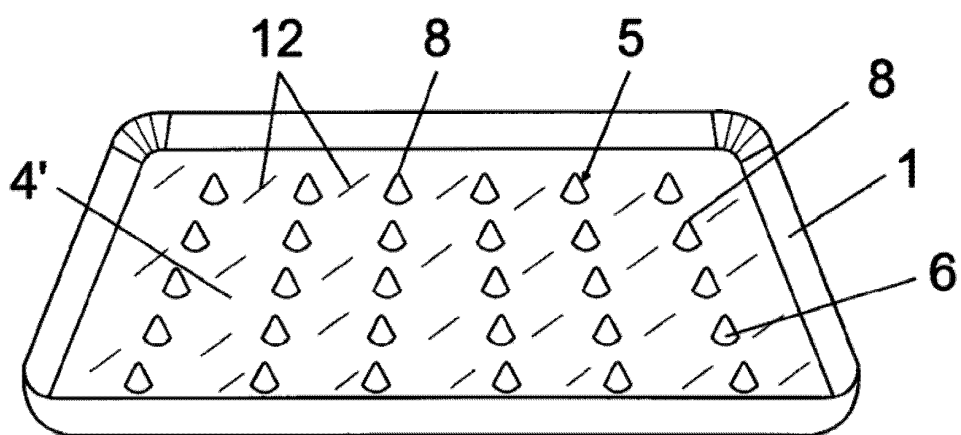


FIG. 1

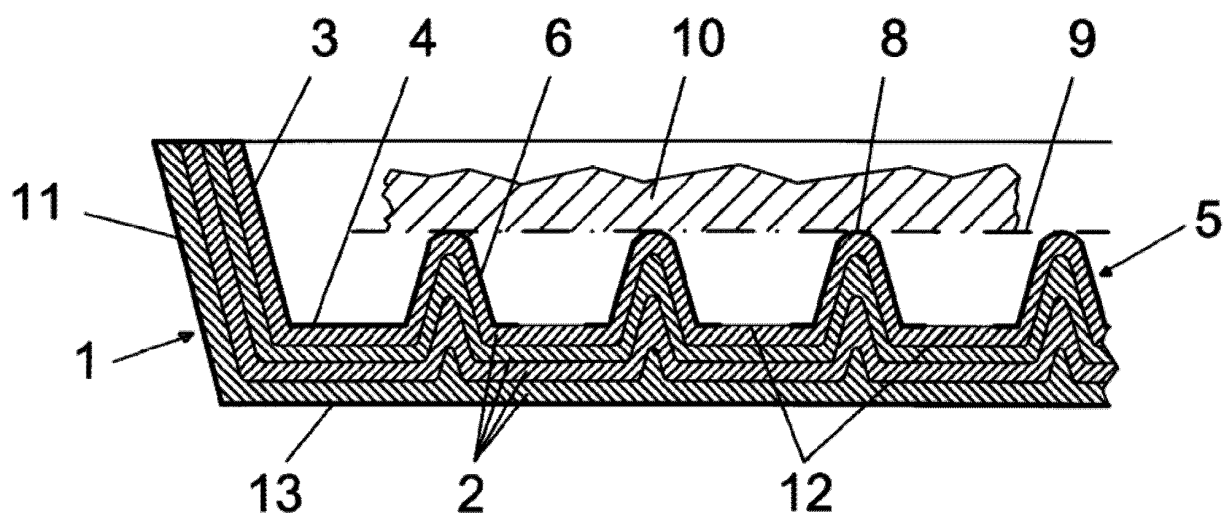


FIG. 2

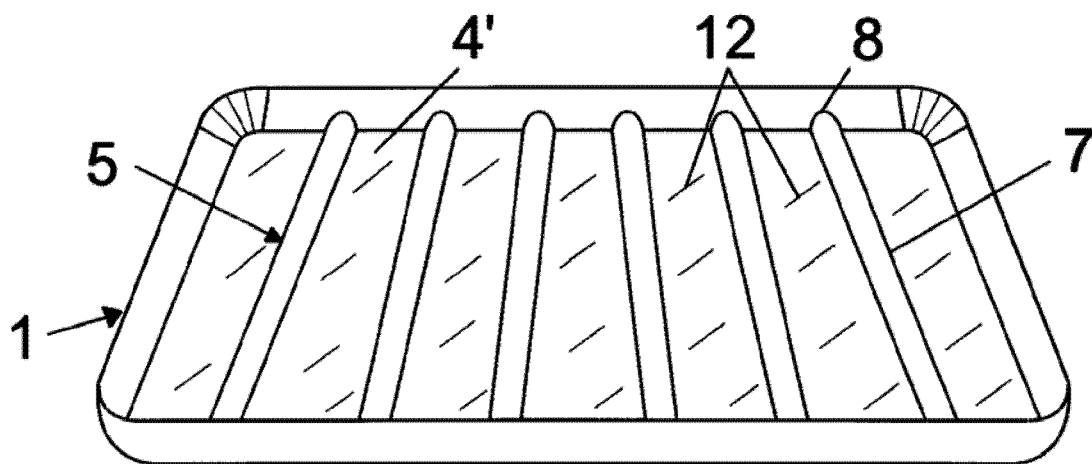


FIG. 3

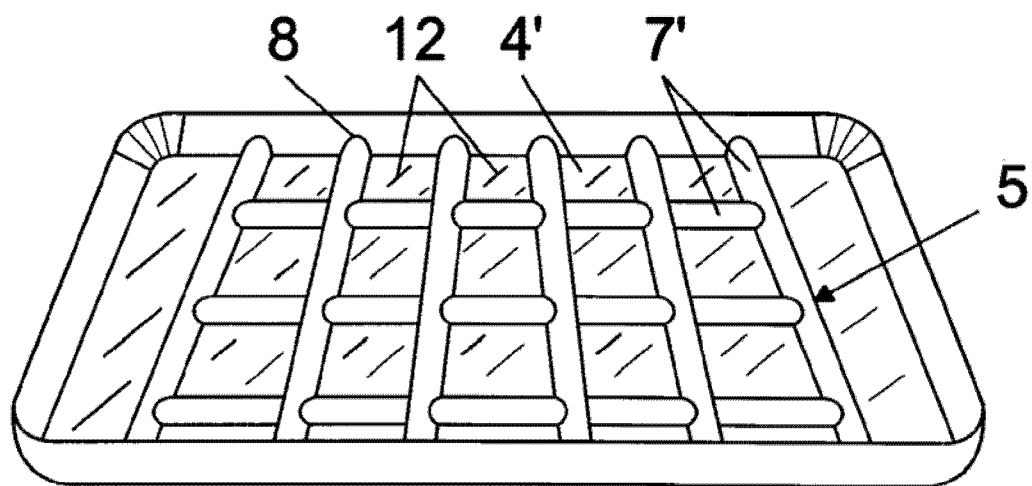


FIG. 4